

SOCIETAT GASTRONÒMICA DEL PIRINEU

VA NÈIXER L'ANY 1989 ARRAN DE LES RELACIONS PROFESSIONALS I D'AMISTAT DE CUINERS I GASTRÒNOMS D'UNA I ALTRA BANDA DELS PIRINEUS.

ES VA INICIAR A PARTIR D'UNA EXPERIENCIA PROMOGUDA PER L'ENTRANYABLE I RECORDAT EUDALD VILA, AL VOLTANT D'UNA BONA TAULA EN LA QUAL HI HAVIA PERSONES DE TOTS ELS ESTAMENTS SOCIALS, AMANTS DE LA BONA CUINA.

LA "BONA TAULA" ERA LA TROBADA D'AQUESTA DIVERSITAT DE GENT PER L'ESMORZAR DE LES 10 DEL'S MATINS DE CADA DIUMENGE DURANT TOT L'ANY: "MISSA DE 10" A LA FONDA Cerdanya DE PUIGCERDÀ QUE VA DIRIGIR DURANT MOLTS ANYS LA NURI VILARO.

DES DE LLAVORS LA SOCIETAT NO HA PARAT DE DUR A TERME I RECOLÇAR UN NOMBRE IMPORTANT D'ACTUACIONS DINS DEL SEUS PRINCIPALS OBJECTIUS: ESTUDIAR , DIFONDRE I RECUPERAR LA CULTURA GASTRONOMICA DEL PIRINEU.





QUINS SÒN ELS OBJECTIUS:

- * L'ESTUDI, LA PRACTICA I LA DIFUSIÓ DE LA GASTRONOMIA
- * LA DEFENSA DE LES TRADICIONS CULINÀRIES PIRENAIQUES
- * LA RECUPERACIÓ, CONSERVACIÓ I MILLORA DELS PLATS I PRODUCTES TIPICS DEL NOSTRE PAÍS.
- * CREACIÓ D'UN PROGRAMA CULTURAL I EDUCATIU AMB ORGANIZACIÓ DE CURSOS I CERTAMENS, CONFERÈNCIES, EXPOSICIONS I PUBLICACIONS.
- * EL FOMENT DE L'AMISTAT I LA CULTURA ENTRE ELS POBLES DEL PIRINEU



ACTIVITATS I CORRELACIONS

CALÇOTADES I MATANCES DEL PORC

APLEC DE LA XICOIA DE MERANGES

EXPOSICIONS MICOLÒGIQUES DE PUIGCERDÀ

MOSTRA DE CUINA DEL NAP DE Cerdanya

CURSOS DE CUINA

BIENAL DE GOLFUS I CUINERS

**PRESENTACIÓ I COL.LABORACIÓ EN L'EDICIÓ DE
LLIBRES**

SORTIDES CULTURALS I GASTRONÓMIQUES



HISTÒRIA DE LA VINYA DE LA Cerdanya





En el llibre de Pau Vila es fa referència al cultiu de la vinya a la Cerdanya des de èpoques antigues . En altres escrits consta que ja en el segle IX, aquest conreu estava força estès





Pau Vila fa referència a documentacions trobades en diferents poblacions .

Així tenim :

	any	
VALTARGA	890	
ALP	1103	
MONTELLÀ	1198	
LLES	1240	encara hi ha un terme anomenat “el vinyet”
PEDRA	1255	
PUIGCERDÀ	1289	hi ha documentació de “les fonts de les vinyes”
OLOPTE	1318	
PI	1372	
TALLÓ	1406	
AJA	1702	



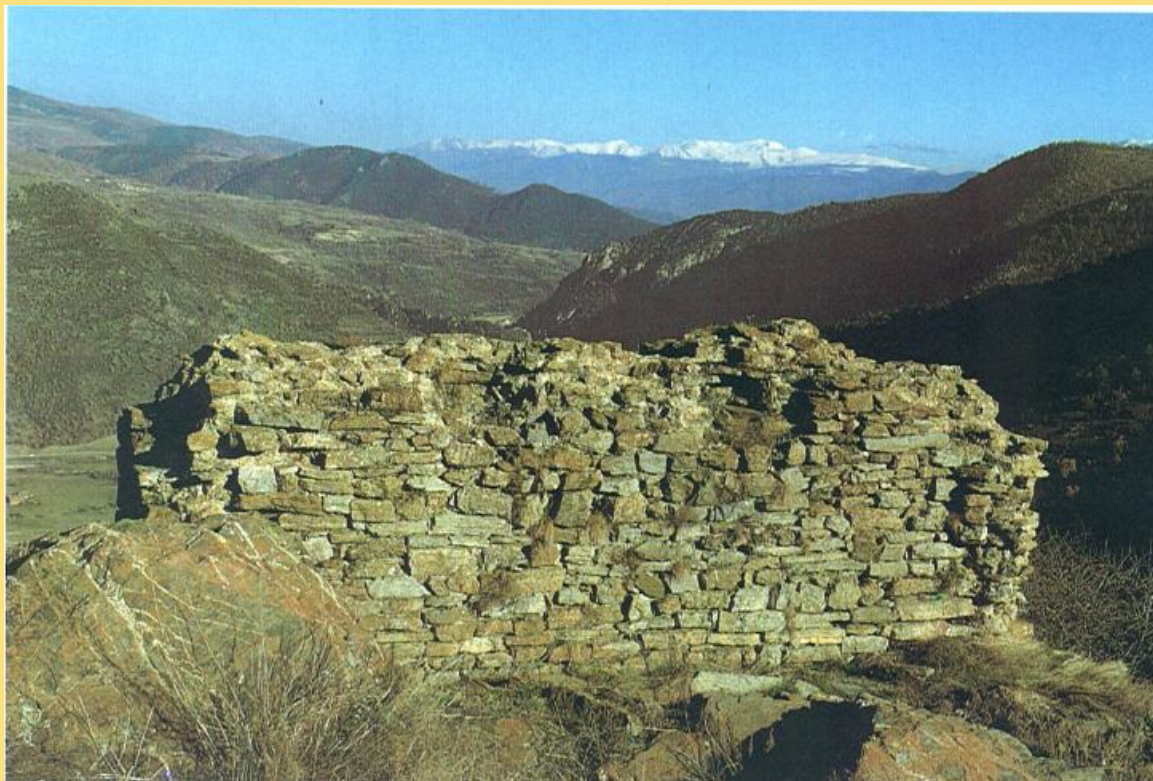


S'ha trobat força informació sobre les vinyes a Musar, on aquest cultiu estava molt estès, però que es va reduir considerablement ja que en l'any 1611 només consta l'existència de dues partides: “les vinyes de l'Hostalnou” i “les vinyes del Coll de la Creu”. Totes dues amb una superfície aproximada de poc més de mitja Ha.





També es te constància de l'existència d'aquest cultiu al terme de Bar-Soveig.





La producció de les vinyes a La Cerdanya era molt abundant, però trigava molt a madurar per l'alçada i el clima, es veremava tard (a l'octubre, com ara) i tot plegat per aconseguir un vi fluix, de poca qualitat.



Les difícils

vies de comunicació feien de la Cerdanya una comarca força aïllada i per això tenia un sistema agrícola d'autoconsum els principals conreus eren els cereals, els llegums, les patates i el vi

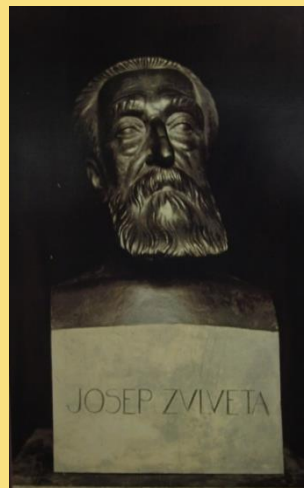




De tots ells, el producte de la vinya era l'únic que permetia una certa comercialització amb les comarques veïnes i per tant era una notable font de riquesa.

Malauradament, la plaga de la fil.loxera detectada a la comarca a partir de 1890, destrueix tot aquest conreu provocant una crisi econòmica.

L'agrònom barceloní **Josep Zulueta**, planteja que després de la plaga hi ha dues alternatives, replantar la vinya amb peus americans (resistents a la fil.loxera) o canviar la base agrària de la comarca.





Els peus americans es van empeltar amb ceps autòctons i això va permetre erradicar-la , però tot i que va haver una certa recuperació, al final el cultiu es va anar perdent en gran part del territori i finalment la opció escollida va ser la introducció de la vaca suïssa.





La millora en les vies de comunicació va permetre comprar vins millors en altres llocs i això va fer que progressivament s'abandonés el cultiu de la vinya i que fos substituït per altres cultius.





Darrerament torna a haver interès pel vi de muntanya ja que el canvi climàtic i l'escalfament global fa que es busquin llocs de més alçada per aquest cultiu.

S'han plantat vinyes a:

SANTA LLOCAIA
GIROL
OLOPTE
BOLVIR
LLIVIA
RIU
MONTELLÀ





LA VINYA DE LA SOCIETAT

LA VINYA DE LA SOCIETAT VA SER PLANTADA AL TERME D'OLOPTE A 1.450 M. CEDIT PER UN SOCI.

L' ENÒLOGA **SARA PEREZ** DEL PRIORAT ES LA PERSONA QUE VA DIRIGIR LA PLANTACIÓ I EL TIPUS DE CEP QUE ES VA PLANTAR.

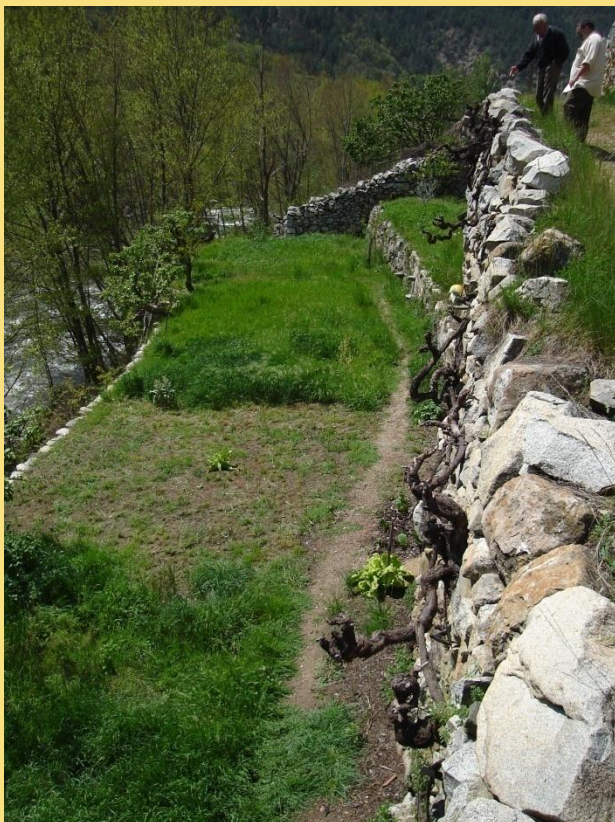




**ELS CEPS VAN SER RECUPERATS DE PONT DE BAR, DE
VARIETATS AUTÒCTONES:
MONÉ, AREMÓN I MOLLANA BLANC
SON ELS QUE VÀREM PLANTAR.**

18 D'ABRIL 2009

MONÉ





ACTUACIONS SOBRE LA VINYA :

-LLAURAR AMB CAVALL

-COBERTA VEGETAL

-SULFATAR AMB XERIGOT DE OVELLA

OVELLES ABONANT LA VINYA



fi

